



Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Von Peter Sisseck, dem Pingus-Magier

Beschreibung:

Hacienda Monasterio zählt zu den großen Klassikern der Ribera del Duero. Auf kalkreichen Böden zwischen Pesquera und Valbuena entstehen Tempranillo-dominierte Weine von beeindruckender Tiefe und seidiger Konzentration. Geprägt von kühlen Nächten, intensiver Sonne und der Handschrift von Peter Sisseck verbindet Hacienda Monasterio kraftvolle Struktur mit fein geschliffener Eleganz - vielschichtig, harmonisch und geschaffen für genussvolle Stunden.

Degustationsnotiz:

Intensives Granat mit rubiner Mitte. Schokokirschen und Zwetschkuchen in der betörenden Nase, begleitet von karamellisierten Mandeln, Brombeergele und zarter Lebkuchensüsse. Fülliger Gaumen mit samtig-weicher Textur, ansprechende Fruchtaromen an Amarenakirschen und Pflaumenmarmelade erinnernd, reife Tannine in der druckvollen Mitte, allgegenwärtige Tempranillo-Wärme und verführerische Pralinensüsse bis ins lange nachklingende Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Hacienda Monasterio
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Artikelnummer:	0638612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.